

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS PENYIMPANGAN MUTU FISIK PRODUK *NATA DE COCO***  
**JENIS NDC 12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD BANTUL, DAERAH**  
**ISTIMEWA YOGYAKARTA**



**Disusun Oleh :**  
**Dini Aprilia**  
**(1800033037)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**JULI 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS PENYIMPANGAN MUTU FISIK PRODUK *NATA DE COCO* JENIS NDC 12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD BANTUL,  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
2021**

**Diajukan Oleh:**

**Dini Aprilia**

**(1800033037)**

**Yogyakarta, 23 Juli 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing,**



**(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160962**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan,**



**(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.)**

**NIY. 60160914**

## KATA PENGANTAR



Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan saya nikmat dan rahmatnya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya. Laporan kerja praktik ini merupakan tugas akhir dalam pelaksanaan kerja praktik dan menjadi salah satu bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan pihak kampus dan CV Agrindo Suprafood. Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini banyak sekali bantuan-bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Orang tua saya yang selalu menyemangati dan selalu memberikan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Bapak Herry Supratikno, S.T selaku Pimpinan di CV Agrindo Suprafood yang telah mengizinkan penulis melakukan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood
6. Bapak Sukarno, S.T selaku *Plant Manager* di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
7. Bapak Bayu Aristianto, S.Kom selaku *Human Resource Development* di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
8. Bapak Daryatna selaku Kepala Produksi di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
9. Kak Shafarida Kusumawati selaku *Quality Control* di CV Agrindo Suprafood yang

telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.

10. Seluruh staff dan karyawan di CV Agrindo Suprafood yang telah menyambut penulis dengan sangat baik sehingga lebih mudah dalam beradaptasi selama kerja praktik di CV Agrindo Suprafood dan membantu mendapatkan berbagai informasi yang dibutuhkan penulis
11. Moch Alfarizy selaku rekan dalam pelaksanaan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood yang telah menemani dan membantu dalam kerja praktik ini serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Laporan ini diharapkan bisa menjadi referensi kepada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang membutuhkan. Akhir kata, saya ucapkan terima kasih dan mohon maaf apabila terdapat kesalahan

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>2</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>3</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>4</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>6</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>8</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>9</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>11</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>12</b>
<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>12</b>
1.1. Profil Perusahaan .....	12
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	12
1.1.2. Lokasi Perusahaan.....	13
1.1.3. Visi dan Misi .....	14
1.1.4. Struktur Organisasi .....	15
1.2. Proses Produksi.....	19
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	19
1.2.2. Proses Produksi .....	23
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	33
1.3. Penanganan Limbah.....	40
1.4. Sarana dan Prasaran Penunjang.....	41
<b>BAB II .....</b>	<b>43</b>
<b>TUGAS KHUSUS.....</b>	<b>43</b>

2.1. Latar Belakang.....	43
2.2. Rumusan Masalah .....	44
2.3. Tujuan.....	44
2. 4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	44
2.5. Analisis Pemecahan Masalah.....	46
2.5.1. Observasi Lapangan.....	46
2.5.2. Pengumpulan Data.....	46
2.6. Kesimpulan .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Bahan Baku <i>Nata de coco</i> .....	17
Tabel 1.2 Standar Bahan Baku <i>Nata de coco</i> .....	18
Tabel 2.1 Standar Bahan Baku <i>Nata de coco</i> .....	47
Tabel 2.2 <i>Uji Oversize</i> Tim Anang... ..	49
Tabel 2.3 <i>Uji Oversize</i> Tim Feri.....	49
Tabel 2.4 <i>Uji Oversize</i> Tim Konveyor .....	49
Tabel 2.5 <i>Uji Oversize</i> Bahan Pembuatan <i>Control Chart</i> .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo CV Agrindo Suprafood...	12
Gambar 1.2 Peta Lokasi CV Agrindo Suprafood...	14
Gambar 1.3 Struktur Organisasi CV Agrindo Suprafood .....	15
Gambar 1.4 Tempat Penampiungan Air Kelapa .....	19
Gambar 1.5 Stater <i>Bakteri Acetobacter Xylinum</i> .....	20
Gambar 1.6 Produk Akhir CV Agrindo Suprafood .....	22
Gambar 1.7 Diagram Alir Proses Produksi .....	23
Gambar 1.8 Persiapan Bahan Baku... ..	24
Gambar 1.9 Proses Fermentasi.....	26
Gambar 1.10 Proses Pemanenan <i>Nata de coco</i> .....	27
Gambar 1.11 Proses Pembelahan.....	28
Gambar 1.12 Proses Pematangan .....	29
Gambar 1.13 Sortasi <i>Nata de coco</i> .....	30
Gambar 1.14 Pengepresan <i>Nata de coco</i> .....	31
Gambar 1.15 Proses Pengemasan .....	32
Gambar 1.16 Dandang Besar .....	33
Gambar 1.17 Botol starter .....	34
Gambar 1.18 Nampan Nata Lembaran .....	35
Gambar 1.19 Kertas Penutup Nampan .....	35
Gambar 1.20 Drum Penampungan Nata Lembaran .....	36
Gambar 1.21 Mesin Belah.....	36

Gambar 1.22 Mesin Potong.....	37
Gambar 1.23 Serangkaian Alat sortir .....	37
Gambar 1.24 Kain Press .....	38
Gambar 1.25 Mesin Press.....	38
Gambar 1.26 Ember Putih .....	39
Gambar 1.27 Plastik <i>Packing</i> .....	39
Gambar 1.28 Timbangan Digital.....	40
Gambar 1.29 Layout Pabrik... ..	42
Gambar 2.1 Diagram Alir Pemecahan Masalah.....	44
Gambar 2.2 Uji <i>Oversize Nata de Coco</i> .....	47
Gambar 2.3 <i>Control chart</i> uji <i>oversize</i> .....	50
Gambar 2.4 Uji Pengembangan <i>Nata de Coco</i> .....	52
Gambar 2.5 Diagram Batang Uji Pengembangan .....	53
Gambar 2.6 Uji Serabut <i>Nata de coco</i> .....	54
Gambar 2.7 Diagram Batang Uji Serabut.....	56
Gambar 2.8 Diagram <i>Fishbone</i> .....	58

## **RINGKASAN**

# **ANALISIS PENYIMPANGAN MUTU FISIK PRODUK NATA DE COCO JENIS NDC 12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD BANTUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**Oleh :**

**Dini Aprilia (1800033037)**

**Universitas Ahmad Dahlan**

CV Agrindo Suprafood merupakan usaha yang bergerak dibidang agroindustri yang memproduksi *nata de coco* dengan bahan dasar air kelapa yang berasal dari Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dalam pengolahan produk yang baik dan berkualitas, salah satunya diperlukan penanganan mutu yang baik. Sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar perusahaan maupun SNI.

Tujuan dari tugas akhir dalam pelaksanaan kerja praktik ini adalah untuk mengetahui penyimpangan mutu fisik *nata de coco* di CV Agrindo Suprafood, terdapat beberapa tahapan atau langkah-langkah yang disusun. Langkah-langkah dalam melakukan pembahasan secara garis besar terdiri dari merumuskan masalah, pengumpulan data, analisis dan pengolahan data, serta mengambil kesimpulan.

Proses penanganan mutu fisik *nata de coco* di CV Agrindo Suprafood Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta diantaranya uji *oversize*, uji pengembangan dan uji serabut. Di CV Agrindo Suprafood terdapat 3 Tim potong *nata de coco* yaitu Tim anang, Tim feri dan Tim konveyor. Berdasarkan hasil penelitian, dilakukan uji *oversize* prasortir dan pasca sortir pada 3 Tim potong *nata de coco* tersebut. Didapatkan hasil bahwa nilai *oversize* ketiganya sesuai standar perusahaan yaitu tidak melebihi batas maksimal 5%. Dilakukan pula uji pengembangan dengan standar rendemen 1000 gr dan dilakukan uji serabut dengan standar perusahaan batas maksimal serabut 5%, semua Tim mencapai standar perusahaan.

**Kata kunci :** air kelapa, *nata de coco*, uji *oversize*, uji pengembangan dan uji serabut .

